GASTROBACK®

GEBRAUCHSANWEISUNG
UND
REZEPTHEFT

DESIGN JUICER

ADVANCED 800 CLASS

Art.-Nr. 40129 Design Juicer Advanced 800 Class

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Wichtige Informationen

- ***Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.***
- *Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Das Gerät wird sich nicht einschalten lassen, bevor es nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.* ***Wichtig:*** *Wenn der Bügel der Sicherheitsverriegelung nicht in der richtigen Position ist, dann arbeitet der Motor nicht.*
- *Lassen Sie den Motor nicht durchgehend länger als 7 Minuten laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden.*
- *Dieser Entsafter ist mit einem Überhitzungsschutzschalter ausgerüstet, der das Gerät automatisch abschaltet. Dieser Überhitzungsschutzschalter verhindert, dass der Motor durch Überlastung beschädigt wird und schaltet den Motor in diesen Fällen automatisch ab.*
- *Die Füllschachtöffnung ist besonders weit. Halten Sie niemals die Finger, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Füllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Off-Schalter drücken), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen.*
- *Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu schieben.*
- *Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel oder Saft herausgeschleudert werden könnten.*
- ***WARNUNG:*** *In der Mitte des Siebkorbes und im Füllschacht sind kleine scharfe Klingen angebracht, welche die Lebensmittel während des Entsaftens zerkleinern und weiterbefördern. Niemals die Messer im Siebkorb mit der Hand berühren. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit den Bauteilen hantieren.*
- ***ACHTUNG:*** *Achten Sie unbedingt darauf, dass der Edelstahlsiebkorb immer ganz sauber ist. Lassen Sie nach der Arbeit keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen antrocknen. Die Sieböffnungen des Edelstahlsiebkorbs dürfen nicht durch anhaftende Rückstände verstopft sein.*
- ***Hinweis:*** *Wenn Sie den Saftkrug verwenden und den Saftkrug während des Entsaftens mit dem zugehörigen Deckel verschließen, dann kann der Saft nicht herausspritzen.*
- ***ACHTUNG:*** *Achten Sie darauf, dass der Tresterbehälter nicht zu voll wird. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen. Das Gerät kann sonst nicht richtig arbeiten oder wird sogar beschädigt.*
- ***ACHTUNG:*** *Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst am OFF-Schalter AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.*

Eine gute Entscheidung

Der Design Juicer Advanced Pro von Gastroback ist mit einem besonders weiten Füllschacht, großem Tresterbehälter, großer Saftbox und einem feinporigen Edelstahlsieb mit Titanbeschichtung ausgerüstet. Das Gerät wird von einem 1.200 Watt Hochleistungsmotor angetrieben. Dadurch wird die Herstellung von Säften leicht und effizient.
Die mitgelieferte Saftbox schließt mit dem Saftauslauf des Gerätes gut ab und ermöglicht dadurch ein sauberes Arbeiten. Der Saftbehälter hat ein Fassungsvermögen von 1.000 ml.

Von seinem superstarken und ultraleisen 1.200 Watt Motor bis zum professionellen Design des Gehäuses bietet Ihr Design Juicer Advanced Pro die perfekte Ausgewogenheit von Funktionalität, Zuverlässigkeit und optimalem Design.

Mit dieser Bedienungsanleitung wollen wir Ihnen das Grundwissen vermitteln, mit dem Sie bei der Erforschung der unglaublichen Vielseitigkeit Ihres neuen Design-Entsafters beginnen können: Von wundervoll frischen und gesunden Obst- und Gemüserezepten bis zur Anleitung für die überraschend einfache Pflege und Reinigung. Wir hoffen, dass diese Anleitung Ihnen dabei hilft, viele Jahre lang Freude an Ihrem neuen Design-Entsafter zu haben. In diesem Sinne möchten wir Ihnen einfach sagen:
Danke für Ihr Vertrauen und ... viel Vergnügen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt zur Verarbeitung von frischen Nahrungsmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand (AN/ON) niemals unbeaufsichtigt.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- *Nur für den Betrieb in Innenräumen und nur für die Verwendung im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßiger Belastung geschützt ist.* ***Nicht im Freien verwenden oder lagern.*** *Das Gerät ist nicht für die Verwendung in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten geeignet. Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile stets an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf.*

- *Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (z.B.: Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.*

- *Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.*

- *Bitte schieben Sie keine Früchte und Gemüseteile mit Ihren Fingern durch den Füllschacht. Benutzen Sie hierfür immer den vorgesehenen Stopfer.*

- *Fassen Sie nicht an die kleinen Schneideklingen am Boden des Edelstahl Mikro-Siebes.*

- *Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Das Gerät wird sich nicht einschalten lassen, bevor es nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.*

- *Lassen Sie den Motor nicht durchgehend länger als 7 Minuten laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Bei schwerer Beladung mit sehr harten Früchten lassen Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute durchgehend laufen.*

- *Überlastungsschutz: Bei schwerer Beladung, wenn sich der Motor für länger als 10 Sekunden schwerfälliger dreht, schaltet sich der Motor von allein aus um eine Überhitzung zu vermeiden. Das Gerät ist in diesem Fall zu stark beladen oder die Fruchtstücke sind zu groß. Schneiden Sie die Fruchtstücke kleiner und versuchen Sie kleinere Mengen auf ein-*

mal zu entsaften. Auf der Unterseite des Motorblocks befindet sich der Überlastungsschutz-Schalter. Um mit dem Entsaften fortzufahren müssen Sie das Gerät am OFF-Schalter erst AUSschalten und warten bis der Motor abgekühlt ist. Erst dann können Sie den Überlastungsschutz-Schalter am Gerät drücken, um am Gerät einen Neustart durchzuführen und mit dem Enstaften fortzufahren. (Bei keinem der beiliegenden Rezepte haben Sie mit einer Überlastung durch zu ´schwere` Beladung zu rechnen.)

- *Drücken Sie bei der Arbeit nicht zu fest auf den Stopfer. Leeren Sie die Behälter für Saft und Trester rechtzeitig aus, damit der Inhalt nicht überläuft und herausspritzt und das Gerät nicht beschädigt wird. Wenn Sie feste oder faserige Obst- und Gemüsesorten verarbeiten und/oder den Stopfer zu stark nach unten drücken, dann könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder sich zu langsam drehen. Schalten Sie das Gerät sofort AUS (OFF-Schalter drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Überhitzung zu vermeiden. Arbeiten Sie nach der Anleitung im Kapitel ´Hilfe bei der Fehlersuche`.*
- *Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teilen des Gerätes eintrocknen. Wenn der Trester auf dem Siebkorb antrocknet, können die feinen Öffnungen des Siebes verstopfen und der Entsafter arbeitet nicht mehr so effektiv. Entfernen Sie derartige Verkrustungen nach der Anleitung im Kapitel ´Pflege und Reinigung` bevor Sie mit dem Gerät arbeiten. Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten scharfkantigen Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Niemals den Motorsockel in der Geschirrspülmaschine reinigen! Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.*
- *Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung hochprozentiger, alkoholhaltiger Getränke und nicht zum Zerkleinern oder zum Raspeln von Nüssen, Schokolade oder anderen harten Zutaten geeignet. Das Gerät ist nicht geeignet zur Herstellung von Hackfleisch oder zum Pürieren von Lebensmitteln.*
- *Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt und das niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.*
- *Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.*
- *Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z.B.: Heizung, Ofen, Grill) stellen.*
- *Lassen Sie besonders kleine Kinder* ***niemals*** *unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich sind. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Das Gerät ist nicht für die Benutzung von Kindern, körperlich oder geistig beeinträchtigten Personen, sowie Personen die keine Erfahrung haben geeignet, es sei denn sie haben eine Einführung im Umgang mit dem Gerät, von einer Person die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, erhalten. Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.*
- *Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst am OFF-Schalter AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.*
- *Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B.: Topfreiniger) scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.*
- *Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.*

Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte

- *Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50/60 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.*
- *Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit Wasser oder eine*

andere Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS, ziehen Sie den Netzstecker und trocknen das Gerät mit einem sauberen Tuch ab. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Bauteile des Gerätes undicht sind und/oder sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt.

- *Wickeln Sie das Kabel vor der Verwendung des Gerätes immer vollständig ab.*

- *Niemals am Kabel ziehen, reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.*

- *Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Gerät oder Teile des Gerätes beschädigt sind oder wenn das Gerät nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war. Das Gerät ist voraussichtlich beschädigt, wenn das Gerät oder Teile davon Sprünge oder Risse haben, übermäßige Abnutzung zeigen, verformt oder undicht sind oder wenn sich das Antriebsrad auf dem Motorsockel nur schwer drehen lässt. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der rotierende Siebkorb beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zur Wartung und Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt.*

- *Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen führen.*

- *Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter den Motorsockel laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen, mit Flüssigkeiten übergießen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen! Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über den Motorsockel gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Off-Schalter drücken), ziehen Sie den Netzstecker und trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch sofort ab.*

- *Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken, ausreichend groß und stabil sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen.*

Bewegliche und scharfkantige Bauteile – Verletzungsgefahr

- *Die Füllschachtöffnung ist besonders weit. Halten Sie niemals die Finger, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Füllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Off-Schalter drücken), warten Sie bis der Motor steht und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel des Entsafters abnehmen. Verwenden Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die Lebensmittel im Füllschacht nach unten zu schieben. Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel oder Saft herausgeschleudert werden könnten.*

- *Die Schneiden im Boden des Edelstahl-Mikro-Siebes und im Inneren des Füllschachts sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit den Bauteilen hantieren. Fassen Sie den Siebkorb nur am Rand an und reinigen Sie ihn vorsichtig und ohne Gewaltanwendung mit einer Spülbürste aus Kunststoff. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung vollständig zusammen; dadurch sind die Messer am Besten vor unbedachter Berührung geschützt.*

- *Niemals Fremdkörper oder harte Gegenstände in den Füllschacht stecken. Entfernen Sie alle harten und ungenießbaren Bestandteile, bevor Sie die Lebensmittel in den Füllschacht stecken (z.B.: Stiele, harte Schalen und Kerne).*

- *Der Motor läuft einige Zeit nach. Warten Sie immer, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät öffnen oder bewegen.*

Ihren Gastroback Entsafter kennen lernen

Stopfer: Damit schieben Sie ganze Früchte und Gemüseteile in dem patentierten weiten Füllschacht nach unten.

Patentierter besonders weiter Füllschacht: Hier können Sie ganze Äpfel, Karotten, Tomaten und geschälte Orangen einfüllen. Dadurch geht das Entsaften von Obst und Gemüse leicht und schnell.

Entsafterdeckel (spülmaschinengeeignet)
Sicherheitsverriegelung: Der Entsafter arbeitet nur, wenn der Entsafterdeckel richtig aufgesetzt ist und die Sicherheitsverriegelung in der richtigen, senkrechten Position steht.

Großer Tresterbehälter mit integriertem Handgriff (spülmaschinengeeignet)

Motorsockel mit 1200-Watt-Hochleistungsmotor
Aus-Schalter

Geschwindigkeitsschalter:
niedrige Geschwindigkeit zum Entsaften von weichen Früchten mit hohem Wassergehalt (z.B.: Wassermelonen); hohe Geschwindigkeit zum Entsaften von hartem Obst und Gemüse.

Edelstahlsiebkorb (spülmaschinengeeignet)

Saftschale

Saftkrug für 1 Liter Fassungsvermögen mit integriertem Handgriff; für Rechts- und Linkshänder geeignet (spülmaschinengeeignet)

Eingebauter Schaumabscheider:
Der Schaumabscheider hält beim Ausgießen den Schaum zurück, der sich beim Entsaften bildet.
Hinweis: Wenn Sie den Schaum im Getränk lassen wollen, dann nehmen Sie vor dem Ausgießen einfach den Deckel des Saftkrugs ab.
Deckel des Saftkrugs: Setzen Sie den Deckel während der Arbeit mit dem Entsafter auf, um Spritzer beim Entsaften zu vermeiden.
Setzen Sie den Deckel auch auf, wenn Sie den gefüllten Saftkrug in den Kühlschrank stellen.

Überhitzungsschutzschalter:
verhindert Geräteschäden durch Überhitzung des Motors (unter dem Motorsockel).

Netzkabel: wird um die Stellfüße gewickelt.

Den Entsafter zusammensetzen

Schritt 1:
Setzen Sie die Saftschale oben auf den Motorsockel (siehe Bild 1).

Schritt 2:
WARNUNG: Die Messer im Edelstahlsiebkorb sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit dem Edelstahlsiebkorb hantieren. Niemals mit den Händen auf die Messer fassen. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb nur an den Rändern an.

ACHTUNG:
Achten Sie unbedingt darauf, dass der Edelstahlsiebkorb immer ganz sauber ist. Lassen Sie nach der Arbeit keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen antrocknen. Die Sieböffnungen des Edelstahlsiebkorbes dürfen nicht durch anhaftende Rückstände verstopft sein. Reinigen Sie die Geräteteile gegebenenfalls, wie auf Seite 12 (Pflege und Reinigung) beschrieben.

Setzen Sie den Edelstahlsiebkorb in der Saftschale ein. Bringen Sie dabei die Pfeile auf dem Boden des Edelstahlsiebkorbs mit den Pfeilen auf dem Antriebsrad im Motorsockel zur Deckung (siehe Bild 2).

Drücken Sie den Edelstahlsiebkorb unbedingt an den Rändern ganz nach unten bis der Siebkorb einrastet.

WARNUNG:
Vergewissern Sie sich bitte unbedingt, dass der Edelstahlsiebkorb im Antriebsrad einrastet. Vergewissern Sie sich durch Drehen des Edelstahlsiebkorbs, dass dieser nicht wackelt.
Andernfalls wiederholen Sie diesen Schritt, bis der Edelstahlsiebkorb fest auf dem Antriebsrad sitzt.

Den Entsafter zusammensetzen

Schritt 3:
Setzen Sie den Entsafterdeckel über die Saftschale (siehe Bild 3). Der Füllschacht muss dabei in der Mitte über dem Edelstahlsiebkorb liegen und der Tresterauswurf im Entsafterdeckel muss vom Bügel der Sicherheitsverriegelung weg weisen. Drücken Sie den Entsafterdeckel ohne Gewaltanwendung nach unten.

3

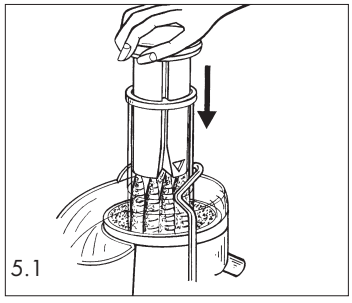
Schritt 4:
Klappen Sie den Bügel der Sicherheitsverriegelung nach oben in die senkrechte Position und fixieren Sie den Bügel in den beiden Mulden auf beiden Seiten des Entsafterdeckels (siehe Bild 4).

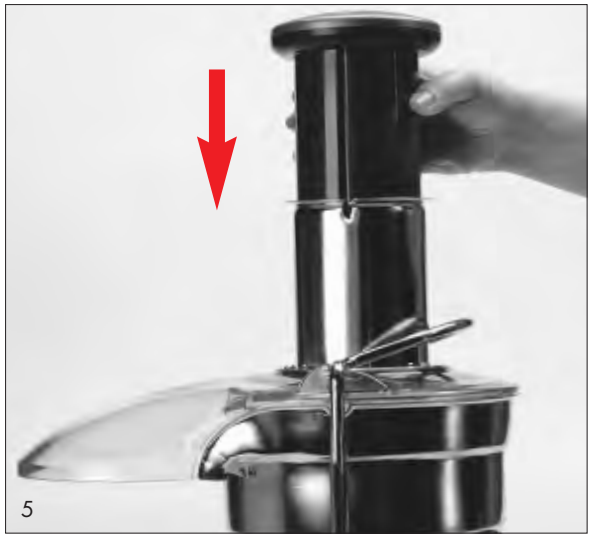
Wichtig: Wenn der Bügel der Sicherheitsverriegelung nicht in der richtigen Position ist, dann arbeitet der Motor nicht.

4

Schritt 5:
Führen Sie den Stopfer in den Füllschacht ein. Dabei muss die Ausbuchtung oben an der Innenseite des Füllschachts in die Rille im Stopfer gleiten (siehe Bild 5).

Schritt 5.1:
Schieben Sie den Stopfer im Füllschacht ganz nach unten.


5.1


5

Den Entsafter zusammensetzen

Schritt 6:
Setzen Sie den Tresterbehälter unter den großen Tresterauswurf an der Seite des Entsafterdeckels. Kippen Sie den Tresterbehälter dabei etwas nach vorne.

Hinweis: Sie verringern den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter mit einem geeigneten Gefrierbeutel auskleiden. Der Trester wird dann im Gefrierbeutel gesammelt.

Schritt 7:
Stellen Sie den mitgelieferten Saftkrug oder ein anderes geeignetes Gefäß unter die Safttülle.

Hinweis: Wenn Sie den Saftkrug verwenden und den Saftkrug während des Entsaftens mit dem zugehörigen Deckel verschließen, dann kann der Saft nicht herausspritzen.

Bedienung – Mit dem Entsafter arbeiten

Schritt 1:
Waschen Sie die ausgewählten Lebensmittel vor dem Entsaften gut ab und entfernen Sie gegebenenfalls harte Schalen, (Orangen, Zitrusfrüchte), Stiele und Kerne (Nektarinen, Pfirsiche) und alle anderen ungenießbaren Bestandteile.

Hinweis: Die meisten Früchte und Gemüsesorten, wie Äpfel, Karotten und Gurken, müssen nicht zerkleinert werden und können im Ganzen in den Füllschacht gesteckt werden.

Wenn Sie Karottensaft herstellen, dann stecken Sie die Karotten bitte mit der dünnen Wurzelspitze nach oben in den Entsafter.

Schritt 2:
Vergewissern Sie sich, dass der Entsafter richtig zusammengesetzt ist (siehe Seite 6; Den Entsafter zusammensetzen).

Vergewissern Sie sich, dass Sie zum Entsaften ein ausreichend großes Gefäß (Krug oder Glas) unter die Safttülle gestellt haben.

Schritt 3:
Stecken Sie den Netzstecker in eine 220/230 V Wandsteckdose.

Drücken Sie den Kipphebel des Geschwindigkeitsschalters nach oben (LOW; langsam) oder unten (HIGH; schnell); abhängig von den zu verarbeiteten Nahrungsmitteln. Der Motor des Entsafters beginnt zu arbeiten.

In der Tabelle auf Seite 9 finden Sie einige Angaben darüber, welche Geschwindigkeitsstufe für welche Nahrungsmittel geeignet ist.

Schritt 4:
WARNUNG: **Füllschacht mit besonders weiter Öffnung! Niemals** mit der Hand in den Füllschacht fassen. Niemals ungeeignete Gegenstände in den Füllschacht stecken. Drücken Sie die Nahrungsmittel nur mit dem mitgelieferten Stopfer und nur leichtem Druck nach unten.

Sobald der Motor läuft, nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und füllen die Nahrungsmittel in den Füllschacht. Überfüllen Sie den Füllschacht dabei nicht.

Setzen Sie den Stopfer wieder in den Füllschacht ein. Drücken Sie die Nahrungsmittel mit dem Stopfer mit leichtem Druck nach unten.

Um möglichst viel Saft zu erhalten, sollten Sie den Stopfer nur langsam nach unten drücken.

Schritt 5:
Der Saft fließt in den Krug oder das Glas und der Trester sammelt sich im Tresterbehälter.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass der Tresterbehälter nicht zu voll wird. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen. Das Gerät kann sonst nicht richtig arbeiten oder wird sogar beschädigt. Leeren Sie den Tresterbehälter rechtzeitig aus.

Mit dem Entsafter arbeiten

Tabelle zur Wahl der Geschwindigkeit

Apfel	Schnell (HIGH)
Aprikose (entkernt)	Langsam (LOW)
Rote Bete	Schnell (HIGH)
Brokkoli	Langsam (LOW)
Rosenkohl	Schnell (HIGH)
Kohl	Langsam (LOW)
Karotten	Schnell (HIGH)
Blumenkohl	Langsam (LOW)
Sellerie	Schnell (HIGH)
Gurke	Langsam (LOW)
Fenchel	Schnell (HIGH)
Kiwi	Langsam (LOW)
Mango	Langsam (LOW)
Melone	Langsam (LOW)
Nektarine (entkernt)	Langsam (LOW)
Orange (geschält)	Schnell (HIGH) oder Langsam (LOW)
Pfirsich (entkernt)	Langsam (LOW)
Birne (reif)	Langsam (LOW)
Birne (hart)	Schnell (HIGH)
Ananas	Schnell (HIGH)
Pflaume (entkernt)	Langsam (LOW)
Tomate	Langsam (LOW)
Wassermelone	Langsam (LOW)

Den Tresterbehälter während des Entsaftens leeren

Wenn der Tresterbehälter während der Arbeit zu voll wird, dann sollten Sie ihn zwischendurch ausleeren. Der Trester darf den Tresterauswurf nicht verstopfen.

Schalten Sie den Entsafter am Aus-Schalter auf OFF (AUS). Kippen Sie den Tresterbehälter etwas nach vorn und ziehen Sie ihn vorsichtig unter dem Entsafterdeckel heraus.

Leeren Sie den Tresterbehälter. Wenn Sie den Tresterbehälter mit einem Gefrierbeutel ausgekleidet haben, dann nehmen Sie einfach den Gefrierbeutel mit dem Trester heraus und setzen

Auf Seite 25 finden Sie Rezepte zur Verwendung des Tresters.

Hinweis: Sie minimieren den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter mit einem neuen Gefrierbeutel auskleiden.

Setzen Sie den Tresterbehälter danach wieder unter den Entsafterdeckel. Schalten Sie den Entsafter wieder mit dem Geschwindigkeitsschalter ein.

Überhitzungsschutzschalter

Wenn Sie zu viele faserige, feste Nahrungsmittel eingefüllt haben und/oder die Nahrungsmittel zu schnell verarbeiten, dann wird der Motor des Entsafters stark belastet. Der Design Juicer Advanced 800 Class ist mit einem Überhitzungsschutzschalter ausgerüstet. Dieser Schalter verhindert, dass der Motor durch Überlastung beschädigt wird und schaltet den Motor in diesen Fällen automatisch ab.

Sollte der Überhitzungsschutzschalter den Motor während der Arbeit ausgeschaltet haben, dann schalten Sie das Gerät am Aus-Schalter auf OFF (AUS).

Warten Sie dann bitte ein paar Minuten, damit sich der Motor

wieder etwas abkühlen kann.

WICHTIG: Achten Sie darauf, den Motorsockel nicht umzukippen, wenn Sie den Überhitzungsschutzschalter betätigen.

Drücken Sie auf den Knopf des Überhitzungsschutzschalters unter dem Boden des Motorsockels; siehe auch auf Seite 4 und 5 (Ihren neuen Entsafter kennen lernen). Dadurch wird der Motor wieder betriebsbereit und Sie können normal weiterarbeiten.

Sollte der Überhitzungsschutzschalter wiederholt ansprechen, dann beachten Sie bitte auch die Hinweise auf Seite 13 (Fehlersuche). Eventuell arbeiten Sie mit zu viel Druck auf dem Stopfer, die verarbeiteten Zutaten sind zu hart oder der Edelstahlsiebkorb ist verstopft.

Den Entsafter zerlegen

WARNUNG: Schalten Sie den Aus-Schalter auf 'OFF' (AUS) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, zerlegen, oder reinigen wollen.

Schritt 1:
Nehmen Sie den Entsafter außer Betrieb: Geschwindigkeitsschalter in die mittlere Position; Aus-Schalter auf OFF (AUS); Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Schritt 2:
Ziehen Sie den Tresterbehälter vorsichtig unter dem Entsafterdeckel heraus. Kippen Sie den Tresterbehälter dazu etwas (siehe Bild 1).

Schritt 3:
Fassen Sie den Bügel der Sicherheitsverriegelung mit beiden Händen an den Seiten an und ziehen Sie ihn aus den beiden Mulden rechts und links am Entsafterdeckel (siehe Bild 2).

Den Entsafter zerlegen

Schritt 4:
Kippen Sie den Bügel der Sicherheitsverriegelung nach unten. (siehe Bild 3).

Schritt 5:
Heben Sie den Entsafterdeckel nach oben ab (siehe Bild 4).

Schritt 6:
Lösen Sie die Arretierung der Saftschale. Halten Sie dazu den Motorsockel mit einer Hand fest und drehen Sie die Saftschale an der Safttülle ein Stück im Uhrzeigersinn (siehe Bild 5).

Schritt 7:
Nehmen Sie die Saftschale zusammen mit dem darin liegenden Edelstahlsiebkorb nach oben ab.

Der Edelstahlsiebkorb ist nur in der Saftschale eingelegt und fällt heraus, wenn Sie die Saftschale auf den Kopf stellen (siehe Bild 6).

Schritt 8:
WARNUNG: Im Edelstahlsiebkorb sind scharfe Kanten und ein scharfes Messer enthalten, die die Nahrungsmittel beim Entsaften zerschneiden und weiterbefördern. **Niemals** die Messer und Schneidflächen im Edelstahlsiebkorb mit den Händen berühren. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb immer nur am Rand an.

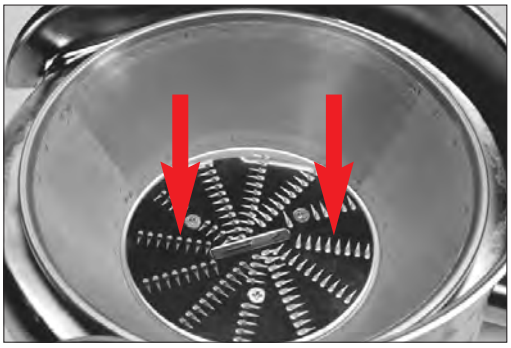
Halten Sie die Saftschale über eine Spüle oder Schüssel und drehen Sie die Saftschale langsam auf den Kopf, um den Edelstahlsiebkorb herauszunehmen.

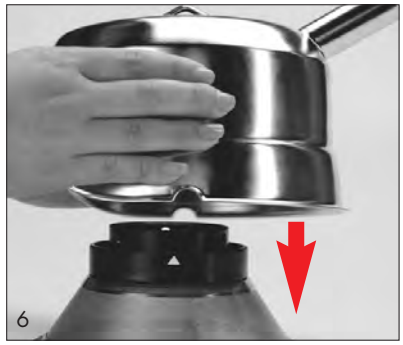
3

4

5

WARNUNG:
scharfe Messer und scharfe Schneiden.




6

Pflege und Reinigung

WARNUNG: Schalten Sie den Entsafter immer zuerst AUS und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Entsafter bewegen, zerlegen oder reinigen.

Niemals den Motorsockel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen.

Im Edelstahlsiebkorb sind scharfe Schneiden und ein scharfes Messer enthalten, die die Nahrungsmittel beim Entsaften zerschneiden und weiterbefördern. **Niemals** die Messer und Schneidflächen im Edelstahlsiebkorb mit den Händen berühren. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb immer nur am Rand an.

ACHTUNG: Verwenden Sie zum Reinigen der Bauteile **keine** Scheuermittel oder scharfen Reiniger. Lassen Sie keine Nahrungsmittelrückstände auf den Bauteilen eintrocknen. Stark färbende Lebensmittel können die Kunststoffteile verfärben. Sie vermeiden dies weitgehend, wenn Sie die abnehmbaren Bauteile des Gerätes nach Gebrauch sofort abspülen.

Zerlegen Sie zunächst den Entsafter nach der Anleitung auf Seite 10 (Den Entsafter zerlegen). Arbeiten Sie dann nach folgender Anleitung, um den Entsafter und die Bauteile zu reinigen. Spülen Sie alle abnehmbaren Bauteile (**nicht** den Motorsockel; **nicht** das Netzkabel) nach jeder Verwendung sofort unter fließendem Wasser ab.

Nachdem Sie das Gerät zerlegt haben (siehe Seite 10), können Sie alle abnehmbaren Bauteile (**nicht** den Motorsockel; **nicht** das Netzkabel!) in heißer Spülmittellauge waschen. Entsafterdeckel, Saftschale, Edelstahlsiebkorb, Tresterbehälter und Saftkrug können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Wichtig: Sie können den Edelstahlsiebkorb leichter reinigen, wenn Sie dieses Bauteil **sofort** nach Gebrauch für etwa 10 Minuten in heiße Spülmittellauge einlegen. Wenn der Trester auf dem Siebkorb antrocknet, dann können die feinen Öffnungen des Siebes verstopfen und der Entsafter arbeitet nicht mehr effektiv.

WARNUNG: Behandeln Sie den Edelstahlsiebkorb mit Vorsicht, da Sie sich an den Schneiden leicht verletzen können und der Edelstahlsiebkorb leicht beschädigt werden kann.

Zum Reinigen des Edelstahlsiebkorbes verwenden Sie am besten die beiliegende Kunststoff-Spülbürste. Fassen Sie den Edelstahlsiebkorb dazu nur am Rand an und halten Sie den Edelstahlsiebkorb unter fließendes Wasser. Bürsten Sie dabei vorsichtig von der Mitte nach außen.

Halten Sie den Edelstahlsiebkorb gegen das Licht, um zu sehen, ob die Sieböffnungen frei von anhaftenden Rückständen sind. Wenn das Sieb verstopft ist, dann reinigen Sie es am besten in einer 10-%igen lauwarmen Zitronensäurelösung oder in der Geschirrspülmaschine.

Bereits vorhandene Verfärbungen oder festsitzende Nahrungsmittelrückstände entfernen Sie am besten mit einer 10-%igen lauwarmen Zitronensäurelösung. Spülen Sie die Teile danach sorgfältig mit Wasser aus.

Hinweis: Sie verringern den Reinigungsaufwand, wenn Sie den Tresterbehälter mit einem Gefrierbeutel auskleiden. Nach dem Entsaften können Sie den gesammelten Trester zusammen mit dem Gefrierbeutel einfach herausnehmen und in einen anderen Behälter stellen. Ab Seite 25 finden Sie Rezepte zur Verwertung des Tresters.

Wischen Sie den Motorsockel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser in das Innere des Motorsockels eindringt.

Trocknen Sie alle Bauteile und den Motorsockel nach dem Reinigen gut ab.

Zur Aufbewahrung sollten Sie den Entsafter wieder zusammenbauen. Siehe Seite 6 (Den Entsafter zusammensetzen).

WARNUNG: **Niemals** die Bauteile des Entsafters – besonders den Edelstahlsiebkorb – unbeaufsichtigt liegen lassen, wenn kleine Kinder in der Nähe sind.

Bewahren Sie den Entsafter an einem sauberen, trockenen Ort auf, an dem der Entsafter vor übermäßigen Belastungen (z.B.: Stoß, Schlag) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist.

Hilfe bei der Fehlersuche

Mögliches Problem	Die einfache Lösung des Problems
Das Gerät arbeitet nicht, wenn es eingeschaltet wird	Der Bügel der Sicherheitsverriegelung ist eventuell nicht richtig in der senkrechten Position eingerastet. Der Bügel der Sicherheitsverriegelung muss in den beiden Mulden an den Seiten des Entsafterdeckels eingelegt sein. Siehe auf Seite 7, Schritt 4.
	Der Überhitzungsschutzschalter hat angesprochen und den Motorstromkreis unterbrochen. Drücken Sie den Überhitzungsschutzschalter unter dem Motorsockel, um den Motor wieder betriebsbereit zu machen. Siehe auf Seite 10 (Überhitzungschutzschalter).
Der Motor bleibt beim Entsaften stehen	Wenn Sie zu schnell arbeiten und die Lebensmittel mit zu viel Druck in den Entsafter schieben, dann sammelt sich der nasse Trester unter dem Entsafterdeckel. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer. Siehe Seite 8, Schritt 4.
	Der Edelstahlsiebkorb ist verstopft. Reinigen Sie Saftschale, Edelstahlsiebkorb und Entsafterdeckel. Arbeiten Sie danach mit der Geschwindigkeitsstufe HIGH (schnell). Siehe Seite 12, Pflege und Reinigung
	Der Überhitzungsschutzschalter hat angesprochen und den Motorstromkreis unterbrochen. Drücken Sie den Überhitzungsschutzschalter unter dem Motorsockel, um den Motor wieder betriebsbereit zu machen. Siehe Seite 10 (Überhitzungschutzschalter).
Überschüssiger Trester sammelt sich im Edelstahlsiebkorb	Schalten Sie den Entsafter AUS und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Entsafterdeckel ab und streifen Sie den Trester mit einem Teelöffel vorsichtig vom Sieb ab. Setzen Sie den Entsafter wieder richtig zusammen. Verwenden Sie eventuell andere Gemüse- oder Fruchtsorten.Verarbeiten Sie harte und weiche Obst- und Gemüsesorten abwechselnd.
Der Trester ist zu feucht und Sie erhalten zu wenig Saft	Arbeiten Sie langsamer. Nehmen Sie den Edelstahlsiebkorb ab und reinigen Sie die Seitenwände des Edelstahlsiebkorbs mit einer feinen Bürste unter fließendem heißem Wasser. Entfernen Sie dabei die Faserstoffe, die sich dort angesammelt haben und die Öffnungen des Siebes verstopfen. Siehe Seite 12 (Pflege und Reinigung). Weichen Sie den Edelstahlsiebkorb eventuell in lauwarmer 10-%iger Zitronensäurelösung für 10 Minuten ein oder reinigen Sie den Edelstahlsiebkorb in der Spülmaschine.
Der Saft quillt zwischen dem Rand des Entsafterdeckels und der Saftschale heraus	Arbeiten Sie langsamer. Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer. Siehe Seite 8 (Mit dem Entsafter arbeiten), Schritt 4. Verwenden Sie für Obst und Gemüse mit hohem Wassergehalt die langsame Geschwindigkeitsstufe LOW.
Der Saft spritzt aus der Safttülle	Drücken Sie beim Nachschieben der Lebensmittel nicht so fest auf den Stopfer. Siehe Seite 8 (Mit dem Entsafter arbeiten), Schritt 4.

Weiterführende Informationen zum Thema Saft

Bei der Entwicklung der Saftrezepte in diesem Heft wurde Wert auf Geschmack, Beschaffenheit und Aroma gelegt. Dennoch profitieren Sie zusätzlich zum angenehmen Geschmackserlebnis sicher auch von den gesundheitlichen Vorteilen.

Bei Obst und Gemüse sind 95 % der Nährstoffe im Saft enthalten. Säfte aus frischem Obst und Gemüsen bilden in der Ernährung einen wesentlichen Teil einer gut ausbalancierten Kost. Frische Obst- und Gemüsesäfte sind eine leicht zugängliche Quelle von Vitaminen und Mineralien. Die Inhaltsstoffe gehen rasch ins Blut und sind deshalb der schnellste Weg, dem Körper neue Nährstoffe zuzuführen.

Wenn Sie Ihre eigenen Säfte herstellen, dann entscheiden Sie selbst über deren Inhaltsstoffe. Sie wählen die Zutaten und entscheiden, ob Sie Zucker, Salz oder Geschmacksstoffe und Aromen verwenden.

Frisch gepresste Säfte sollten sofort nach der Herstellung getrunken werden, um Vitaminverluste zu verhindern.

Kauf und Lagerung von Obst und Gemüse

- Waschen Sie Obst und Gemüse immer vor dem Entsaften.
- Verwenden Sie zum Entsaften immer frisches Obst und Gemüse.
- Sie sparen Geld und erhalten frischere Lebensmittel, wenn Sie Obst und Gemüse zur entsprechenden Jahreszeit kaufen. Auf Seite 16 finden Sie dazu eine Tabelle mit Informationen zu Obst und Gemüse.
- Halten Sie Obst und Gemüse stets zum Entsaften bereit. Waschen Sie sie dazu vor der Lagerung.
- Die meisten Früchte und die härteren Gemüsesorten können an einem kühlen Ort außerhalb des Kühlschranks gelagert werden. Die empfindlicheren und verderblicheren Waren wie Tomaten, Blattgemüse, Sellerie, Gurken und Kräuter sollten bei Bedarf im Kühlschrank gelagert werden.

Obst und Gemüse vorbereiten

- Wenn Sie Früchte mit harten oder ungenießbaren Schalen verwenden, wie Melonen, Mangos und Kiwis, dann schälen Sie die Früchte vor dem Entsaften. Bei Ananas müssen Sie die Rosette und den Strunk oben und unten abschneiden.
- Zitrusfrüchte können ebenfalls im Entsafter verarbeitet werden. Allerdings müssen Sie die Früchte vorher schälen und das Produkt ist sehr sauer und enthält viel Fruchtfleisch. Sie sollten den Saft eventuell besser auspressen und als zusätzliches Aroma zu den anderen Säften hinzugeben.
- Alle Früchte mit Kernen und Steinen (zum z.B. Nektarinen, Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen und Kirschen) müssen zuerst entkernt werden.
- Wenn Sie zu Apfelsaft einen kleinen Schuss Zitronensaft zugeben, dann vermeiden Sie eine braune Verfärbung.

Hinweis:

Ihr Entsafter bereitet einen erfrischenden, schaumigen Orangensaft. Sie brauchen die Orangen nur zu schälen und zu entsaften. Eventuell sollten Sie die Orangen im Kühlschrank vorkühlen.

Die richtige Arbeitsweise

- Wenn Sie zahlreiche verschiedene Zutaten mit unterschiedlicher Beschaffenheit entsaften, dann erreichen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie mit den weichen Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe (LOW) beginnen. Schalten Sie dann auf die schnelle Geschwindigkeitsstufe (HIGH) und verarbeiten Sie die harten Zutaten.
- Wenn Sie Kräuter, Sprösslinge oder klein blättrige Blattpflanzen verarbeiten, dann sollten Sie diese Zutaten in der Mitte zwischen den größeren Gemüsesorten in den Füllschacht einfüllen oder zu einem Bündel zusammenrollen. Arbeiten Sie dabei möglichst mit der langsamen Geschwindigkeitsstufe (LOW).

Kräuter und Blattgemüse liefern nur sehr wenig Saft und sollten möglichst zusammen mit anderen Zutaten verarbeitet werden.

- Jede Obst- und Gemüseart enthält verschiedene Flüssigkeitsanteile. Außerdem hängt die Flüssigkeitsmenge innerhalb einer Art von der Sorte und Qualität ab.

Wichtig:

Um die höchstmögliche Menge an Saft zu erhalten, drücken Sie den Stopfer beim Entsaften mit nur leichtem Druck nach unten.

So erhalten Sie die richtige Mischung

Es ist nicht schwer, einen vorzüglichen geschmackvollen Saft zu entwerfen. Wenn Sie bereits eigene Gemüse- und Fruchtsäfte gemacht haben, dann wissen Sie, wie leicht Sie neue Kompositionen erstellen können. Vorlieben in Geschmack, Farbe, Beschaffenheit und Zutaten sind eine persönliche Sache. Denken Sie einfach an einige Ihrer Lieblings-Geschmacksrichtungen und -Nahrungsmittel und überlegen Sie, ob diese Zutaten gut zusammenpassen werden oder nicht. Starke Aromen können feinere Aromen überdecken. Außerdem ist es sinnvoll, stärkehaltige und sehr faserige Zutaten mit eher flüssigen Zutaten zu mischen.

Den Trester verwenden

Der nach dem Entsaften zurückbleibende Trester besteht meist aus Faserstoffen und Zellulose. Genau wie der Saft, enthält auch der Trester viele Nährstoffe, die für die tägliche Ernährung wichtig sind. Sie können den Trester auf vielerlei Weise nutzen. Allerdings sollten Sie den Trester genau wie den Saft am Tag der Zubereitung noch verbrauchen, um Vitaminverluste und Beeinträchtigungen des Geschmacks zu vermeiden.

Außer für diese Rezepte können Sie den Trester auch auf verschiedene andere Arten nutzen: zum Füllen von Rouladen oder zum Andicken von Soßen und Suppen. Das Fruchtfleisch können Sie einfach in einer Schüssel mit Baiser abdecken und als einfaches Dessert überbacken.

Neben der Verwendung zum Verzehr kann der Trester außerdem hervorragend im Garten kompostiert werden.

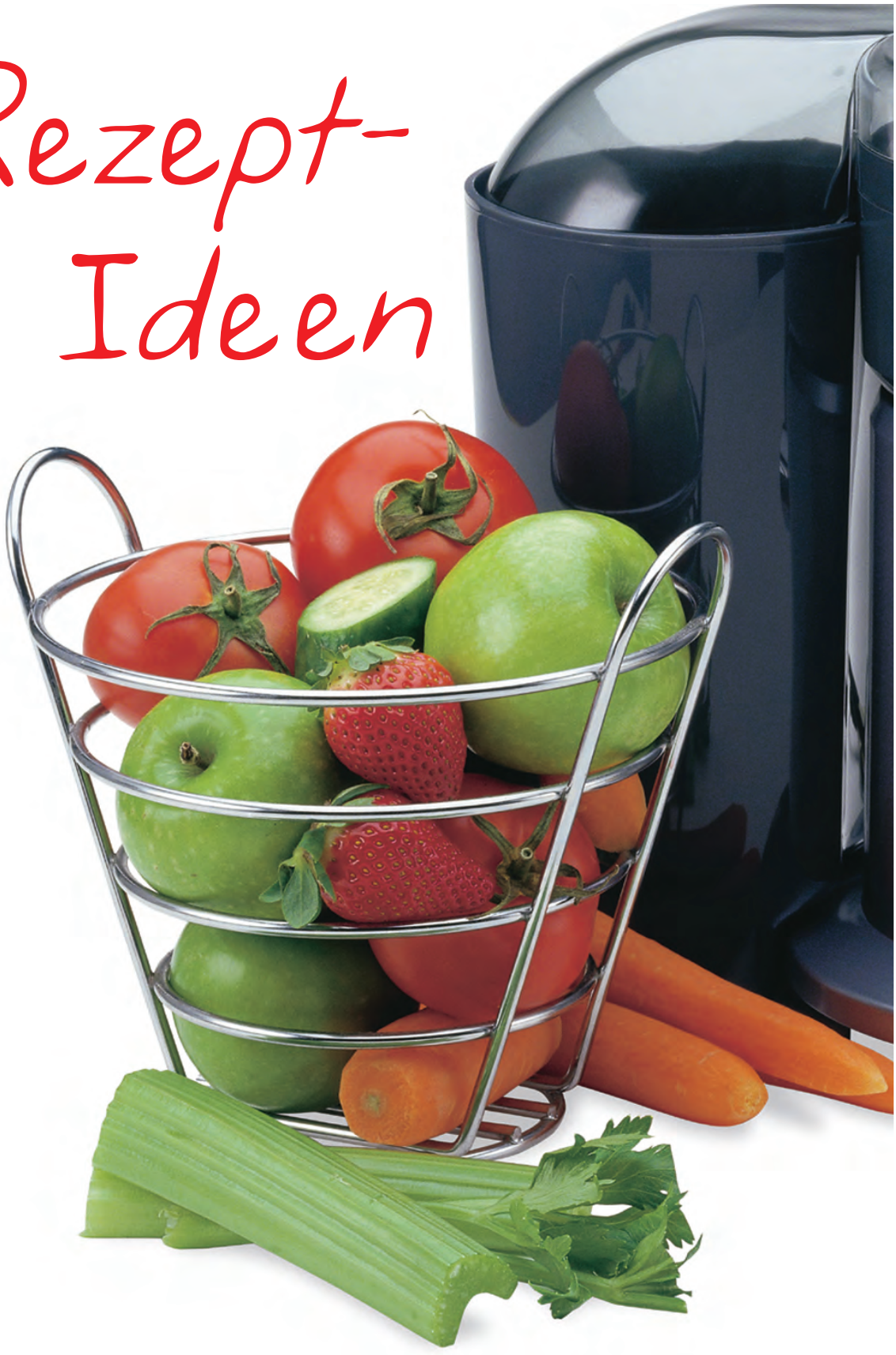
Hinweis: Im Trester können noch größere Stücke der verarbeiteten Nahrungsmittel sein. Wenn Sie den Trester in den Rezepten weiterverarbeiten wollen, dann sollten Sie diese Stücke zuerst entfernen. Drücken Sie den Trester dazu zum z.B. durch ein weitmaschiges Sieb.

Einige Fakten über Obst und Gemüse

Obst- und Gemüseart	Ideale Jahreszeit für den Einkauf	Lagerung	Nährwert	Kilojoule/Kalorien
Äpfel	Herbst/Winter	im belüfteten Gefrierbeutel im Kühlschrank	hoher Anteil an Ballaststoffen und Vitamin C	200 g Äpfel=300 Kj (72 cal)
Aprikosen	Sommer	uneingepackt im Obstfach des Kühlschranks	hoher Anteil an Ballaststoffen, enthält Kalium	30 g Aprikose=85 Kj (20 cal)
Rote Bete	Winter	Strunken abschneiden und in Frischhaltefolie verpackt in den Kühlschrank legen	Hoher Anteil an Folsäure und Ballaststoffen, Vitamin C und Kalium	160 g Rotebeete =190 Kj (45 cal)
Brokkoli	Herbst/Winter	im Gefrierbeutel im Kühlschrank	Vitamin C, Folsäure, B2, B5, E, B6 und Ballaststoffe	100 g Brokkoli =195 Kj (23 cal)
Sprossen	Herbst/Winter	unverpackt im Obstfach des Kühlschranks	Vitamin C, B2, B5, E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g Sprosse =110 Kj (26 cal)
Kohl	Winter	verpackt & geschnitten im Kühlschrank	Vitamin C, Folsäure, Kalium, B6 und Ballaststoffe	100 g Kohl=110 Kj (26 cal)
Karotten	Winter	unverpackt im Kühlschrank	Vitamin A, C, B6 und Ballaststoffe	120 g Karotte=125 Kj (30 cal)
Blumenkohl	Herbst/Winter	äußere Blätter entfernen, im Gefrierbeutel im Kühlschrank	Vitamin C, B5, B6, Folsäure, Vitamin K und Kalium	100 g Blumenkohl =55 Kj (13 cal)
Sellerie	Herbst/Winter	im Gefrierbeutel im Kühlschrank	Vitamin C und Kalium	80 g Sellerie= 55 Kj (7 cal)
Gurke	Sommer	Obstfach im Kühlschrank	Vitamin C	280 g Gurke=120 Kj (29 cal)
Fenchel	Winter/Frühjahr	Obstfach im Kühlschrank	Vitamin C und Ballaststoffe	300 g Fenchel=145 Kj (35 cal)
Kiwi	Winter/Frühjahr	Obstfach im Kühlschrank	Vitamin C und Kalium	100 g Kiwi=100 Kj (40 cal)
Mangos	Sommer	im Kühlschrank	Vitamin A, C, B1, B6 und Kalium	240 g Mango=200 Kj (48 cal)
Melonen	Sommer/Herbst	Obstfach im Kühlschrank	Vitamin C, Folsäure, Ballaststoffe und Vitamin A	200 g Melone=210 Kj (50 cal)
Nektarinen	Sommer	Obstfach im Kühlschrank	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	80 g Nektarine=355 Kj (85 cal)
Orangen	Herbst/Winter Frühjahr	kühl, an einem trockenem Platz ca. 1 Woche, im Kühlschrank länger haltbar	Vitamin C 35 mg/100 g	150 g Orange=160 Kj (38 cal)
Pfirsiche	Sommer	unbedeckt im Kühlschrank	Vitamin C, B3, Kalium und Ballaststoffe	150 g Pfirsich=205 Kj (49 cal)
Birnen	Herbst	unbedeckt im Kühlschrank	Ballaststoffe	150 g Birne=250 Kj (60 cal)
Ananas	Sommer	unbedeckt im Kühlschrank	Vitamin C	150 g Ananas=245 Kj (59 cal)
Pflaumen	Sommer	unbedeckt im Kühlschrank	Ballaststoffe	70 g Pflaume=110 Kj (26 cal)
Tomaten	Sommer	unverpackt im Obstfach des Kühlschranks	Vitamin C, Ballaststoffe, Vitamin E, Folsäure und Vitamin A	100 g Tomate= 90 Kj (22 cal)

Hinweis: Ihr Entsafter macht einen erfrischenden, schaumigen Orangensaft. Schälen Sie die Orangen einfach und entsaften Sie sie. Kühlen Sie die Orangen am besten vorher im Kühlschrank.

Rezept-Ideen



Frische Säfte

Apfel-Karotten-Sellerie-Saft

Sie können die Mengen der Äpfel und Karotten ändern, um den Saft süßer oder pikanter zu machen und so Ihre bevorzugte Geschmacksrichtung besser zu treffen:

Für etwa 2 Tassen:

Zutaten

4 kleine Äpfel (Granny Smith)
3 mittelgroße Karotten, geputzt u. ohne Kraut
4 Stangen Sellerie

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Äpfel, Karotten und Sellerie) im Entsafter. Den Saft gut umrühren und sofort servieren.

Tomaten-Karotten-Sellerie-Limonen-Saft

Für etwa 3 Tassen:

Zutaten

2 mittelgroße Tomaten
1 große Karotte, geputzt u. ohne Kraut
2 Stangen Sellerie, ohne Kraut und Wurzel
1 geschälte Limone

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Tomaten, Karotte, Sellerie und Limone) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Rote-Bete-Karotte-Orangensaft

Für etwa 2 Tassen:

Zutaten

2 mittelgroße Karotten, geputzt u. ohne Kraut
3 mittelgroße Rote Bete, geschält
4 Orangen, geschält

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten
(Karotten, Rote Bete und Orangen) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Apfel-Pfirsich-Grapefruit-Saft

Für etwa 2 1/2 Tassen:

Zutaten

1 kleiner Apfel (Delicious)
2 große Pfirsiche, halbiert und entkernt
2 Grapefruit, geschält

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Apfel, Pfirsiche und Grapefruit) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Ananas-Pfirsich-Birnen-Saft

Für etwa 3 Tassen:

Zutaten

1/2 kleine Ananas, geschält und halbiert
2 Pfirsiche, halbiert und entkernt
2 kleine, reife Birnen

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Ananas, Pfirsiche und Birnen) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Apfel-Birne-Erdbeer-Saft

Für etwa 3 Tassen:

Zutaten

1 kleiner Apfel (Granny Smith)
3 kleine, reife Birnen
1 Tasse Erdbeeren, ohne Blätter

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Apfel, Birnen und Erdbeeren) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Melone-Pfefferminz-Mango-Saft

Für etwa 2 1/4 Tassen:

Zutaten

1/2 kleine Honig- o. Zuckermelone, geschält, halbiert und entkernt
3 Stengel frische Pfefferminze
1 halbierte, geschälte und entkernte Mango

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Melone, Minze, Mango) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Frische Säfte

Tomate-Gurke-Petersilie-Karotten-Saft

Für etwa 3 Tassen:

Zutaten

3 mittelgroße Tomaten
1 große Gurke
1 großer Bund frische Petersilie
3 mittelgroße, geputzte Karotten

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Tomaten, Gurke, Petersilie und Karotte) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Süßkartoffel-Sellerie-Ingwer-Orangen-Saft

Zutaten für etwa 3 Tassen:

4 Stangen Sellerie, ohne Kraut und Wurzel
1 große Süßkartoffel (Kumero), geschält
2,5 cm langes Stück frischer Ingwer
4 Orangen, geschält

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Süßkartoffel, Sellerie, Ingwer und Orangen) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Moorwurzel-Sellerie-Birnen-Saft

Für etwa 3 Tassen:

Zutaten

2 Moorwurzeln, geputzt und ohne Kraut
4 Stangen Sellerie, ohne Kraut und Wurzel
4 mittelgroße Birnen, ohne Stiele

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Moorwurzel, Sellerie und Birnen) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Vitamin- Lieferanten

Tomaten-Karotten-Paprika-Saft

Für etwa 3 Tassen:

Zutaten

2 kleine rote Gemüsepaprika, ohne Boden u. Kerne
3 mittelgroße Tomaten
3 Karotten, geputzt und ohne Kraut
4 Stengel Petersilie

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Tomaten, Karotten und rote Paprika) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Brombeere-Birne-Grapefruit-Saft

Für etwa 3 Tassen:

Zutaten

250 g Brombeeren
3 reife Birnen
2 Grapefruits, geschält

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Brombeere, Birne, Grapefruit) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Rote-Bete-Apfel-Sellerie-Saft

Für etwa 2 Tassen:

Zutaten

4 mittelgroße Rote Bete, geschält
2 mittelgroße Äpfel (Granny Smith)
4 Stangen Sellerie

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Rote Bete, Äpfel, Sellerie) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Gurke-Sellerie-Fenchel-Soja-Saft

Für etwa 3 Tassen:

Zutaten

1 große Gurke
3 Stangen Sellerie
1 Knolle Fenchel, geschält
2 Tassen Sojabohnenkeimlinge

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Gurke, Sellerie, Fenchel, Sojabohnenkeimlinge) im Entsafter und servieren Sie sofort.

Orangenschaumsaft

Für 4 Personen/ergibt etwa 8 bis 10 Tassen:
1 kg geschälte Orangen

Die Orangen am besten im Kühlschrank vorkühlen. Verarbeiten Sie die vorgekühlten Orangen im Entsafter und servieren Sie sofort.

Frische Gemüsesuppe mit Nudeln

Für 4 Personen

Zutaten

1 kleine Tomate
1 kleine Zwiebel, geschält
2 Karotten, geputzt und ohne Kraut
1 grüne entkernte Paprika, ohne Boden u. Kerne
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Vollkornmehl
375 ml Gemüsebrühe
425 g (1 kleine Dose) eingelegte, dicke Bohnen, 1 Paket feine Suppennudeln (2 Minuten Garzeit; Fadennudeln) und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Verarbeiten Sie Tomate, Zwiebel und Karotten zusammen mit der grünen Paprika im Entsafter.

2. Zerlassen Sie die Butter bei mittlerer Hitze in einem großen Kochtopf. Rühren Sie das Mehl ein und lassen Sie die Mehlschwitze unter ständigem Rühren etwa eine Minute lang Blasen werfen.

3. Rühren Sie den vorbereiteten Saft, die Gemüsebrühe und die Bohnen ein und bringen Sie das Ganze zum Kochen. Schalten Sie den Herd zurück und lassen Sie die Suppe etwa 10 Minuten leicht sieden.

4. Geben Sie die Nudeln hinzu und kochen Sie die Suppe etwa 2 Minuten lang, bis die Nudeln gar sind.

5. Verteilen Sie die Suppe auf 4 Suppentassen. Schmecken Sie mit schwarzem Pfeffer ab und servieren Sie sofort.

Gazpacho

Für 4 Personen

Zutaten

4 mittelgroße Tomaten
4 Stengel frische Petersilie
1 große Knoblauchzehe, geschält
1 kleine Zwiebel, geschält
2 Karotten, geputzt und ohne Kraut
2 Stangen Sellerie
1 rote Paprika, ohne Boden und entkernt
1 Lebanese Gurke
2 Esslöffel Rotweinessig
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Tasse zerstoßenes Eis
3 Esslöffel frisches Basilikum, gehackt

Zubereitung

1. Verarbeiten Sie Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Zwiebel, Karotten, Sellerie, rote Paprika und Gurke im Entsafter. Rühren Sie den Essig ein und schmecken Sie mit schwarzem Pfeffer ab.

2. Verteilen Sie das Eis auf vier Suppentassen und gießen Sie den Saft hinzu. Streuen Sie das Basilikum darüber und servieren Sie sofort.

Pasta mit Soße nach Provencialer-Art

Für 4 Personen

Zutaten

4 Tomaten
2 Stengel frische Petersilie
1 Stange Sellerie
2 große Knoblauchzehen, geschält
1 kleine Zwiebel, geschält
1 entkernte rote Paprika, ohne Boden
1 Esslöffel Tomatenmark (oder Tomatenpürree)
1/2 Tasse Rotwein
2 Teelöffel getrocknetes Oregano
500 g gar gekochte Pasta
3 Esslöffel geriebener Parmesankäse

Zubereitung

1. Verarbeiten Sie Tomaten, Petersilie, Sellerie, Knoblauch, Zwiebel und rote Paprika im Entsafter. Mischen Sie Tomatenmark und Rotwein und rühren Sie die Mischung in den Saft aus dem Entsafter.

2. Gießen Sie den Saft in einen Topf und lassen Sie die Soße bei mittlerer Hitze für 3 bis 4 Minuten kochen. Die Pasta dazugeben und wenden, damit die Pasta von allen Seiten mit Soße benetzt wird.

3. Verteilen Sie das Gericht auf 4 Servier-Schalen. Streuen Sie Oregano und Parmesan-Käse darüber und servieren Sie sofort.

Flüssige Mahlzeiten

Mango-Melonen-Orangen-Jogurt-Drink

Zutaten

1 Mango, halbiert, geschält und entkernt
1/2 kleine Honigmelone,
halbiert, geschält und entkernt
5 Orangen, geschält
3 Esslöffel naturbelassener Jogurt

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Mango, Honigmelone und Orangen) im Entsafter. Geben Sie den Jogurt in eine große Rührschüssel und rühren Sie den Saft der Früchte ein. Servieren Sie sofort.

Kühlende Erfrischungsgetränke

Prickelndes Birnen-Aprikosen-Getränk

Für 4 Personen

Zutaten

4 große Aprikosen, halbiert und entkernt
3 große Birnen
250 ml Mineralwasser (1¼ 4Liter)
1 Tasse zerstoßenes Eis

Zubereitung

Verarbeiten Sie Aprikosen und Birnen im Entsafter. Verteilen Sie das Eis auf 4 hohe Gläser. Verteilen Sie den Saft auf die Gläser. Füllen Sie mit Mineralwasser auf und rühren Sie gut um. Sofort servieren.

Melone-Erdbeere-Passionsfrucht-Saftgetränk

Für 4 Personen

Zutaten

1/2 Honigmelone,
geschält, halbiert und entkernt
250 g Erdbeeren, ohne Blätter
Fruchtfleisch von 2 Passionsfrüchten
1 Tasse zerstoßenes Eis

Zubereitung

Verarbeiten Sie Melone und Erdbeeren im Entsafter. Rühren Sie das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte in den Saft der Melone und Erdbeeren. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Tropische Mischung

Für 4 Personen

Zutaten

2 Mangos, geschält, entkernt und halbiert
3 Kiwis, geschält
1/2 Ananas, halbiert, ohne Strunk und Rosette
1/1 Tasse frische Pfefferminz-Blätter
1 Tasse zerstoßenes Eis

Zubereitung

Verarbeiten Sie Mangos, Kiwis, Ananas und Pfefferminze im Entsafter. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Kühlende Erfrischungsgetränke

Tomaten-Nektarinen-Passionsfrucht-Pfefferminz-Eisgetränk

Für 4 Personen

Zutaten

6 Tomaten
2 Nektarinen
1/2 Tasse frische Pfefferminz-Blätter
Fruchtfleisch von 4 Passionsfrüchten
1 Tasse zerstoßenes Eis

Zubereitung

Verarbeiten Sie Tomaten, Nektarinen und Pfefferminze im Entsafter. Rühren Sie das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte in den Saft aus Tomate, Nektarine und Minze. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Gurke-Ananas-Koriander-Eisgetränk

Für 4 Personen

Zutaten

1/2 Ananas, halbiert, ohne Strunk und Rosette
2 Gurken
1/2 Tasse frische Koriander-Blätter
1 Tasse zerstoßenes Eis

Zubereitung

Verarbeiten Sie Ananas, Gurke und Koriander im Entsafter. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Birne-Radieschen-Sellerie-Saftgetränk

Für 4 Personen

Zutaten

3 mittelgroße Birnen
4 Radieschen, ohne Wurzel und Blätter
3 Stangen Sellerie
1 Tasse zerstoßenes Eis

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Zutaten (Birnen, Radieschen und Sellerie) im Entsafter. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Geistige Getränke

Pinacolada (Kokosnuss-Ananas-Colada)

Für 4 Personen

Zutaten

1/2 Kokosnuss, geschält und halbiert
1/2 große Ananas, halbiert,
ohne Strunk und Rosette
3 Esslöffel Malibu-Likör
500 ml Sodawasser
1 Tasse zerstoßenes Eis

Zubereitung

Verarbeiten Sie Kokosnuss und Ananas im Entsafter. Rühren Sie den Likör und Sodawasser in den Saft. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Honigtau-Traum

Für 4 Personen

Zutaten

1 Melone (Zuckermelone, Honigmelone oder Galiamelone), geschält, entkernt und geviertelt
3 Esslöffel Midori-Likör
500 ml Sodawasser
1 Tasse zerstoßenes Eis

Zubereitung

Verarbeiten Sie die Melone im Entsafter. Rühren Sie Likör und Sodawasser in den Saft. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Geistige Getränke

Bloody Mary

Für 4 Personen

Zutaten

4 mittelgroße Tomaten
2 Stangen Sellerie
1 große rote Paprika,
ohne Boden und entkernt
1/2 Tasse Wodka
1 Tasse zerstoßenes Eis

Zubereitung

Verarbeiten Sie Tomaten, Sellerie und rote Paprika im Entsafter. Rühren Sie den Wodka in den Saft. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Pfirsich-Minz-Julep

Für 4 Personen

Zutaten

6 Pfirsiche, halbiert und entkernt
1/2 Tasse frische Pfefferminz-Blätter
2 Esslöffel Creme de Menthe (Pfefferminz-Creme)
20 ml weißer Rum
2 Teelöffel Zucker
1/2 Tasse zerstoßenes Eis
500 ml Mineralwasser

Zubereitung

Verarbeiten Sie Pfirsiche und Pfefferminz-Blätter im Entsafter. Rühren Sie Creme de Menthe und Zucker in den Saft. Verteilen Sie das Eis auf 4 Gläser und gießen Sie den Saft darüber. Gut umrühren und sofort servieren.

Erfrischungen

Aprikose-Apfel-Birnen-Sprudel

Für 4 Personen

Zutaten

4 große Aprikosen, halbiert und entkernt
4 kleine rote Äpfel
3 mittelgroße Birnen
250 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
1/2 Tasse zerstoßenes Eis

Zubereitung

Verarbeiten Sie Aprikosen, Äpfel und Birnen im Entsafter. Mineralwasser und Eis einrühren und sofort servieren.

Rote-Bete-Karotten-Orangen-Durstlöscher

Für 4 Personen

Zutaten

8 Karotten, geschabt und ohne Kraut
2 kleine Rote Bete, geschält
1/4 Tasse frische Pfefferminz-Blätter
4 Orangen, geschält

Zubereitung

Verarbeiten Sie Karotten, Rote Bete, Pfefferminz-Blätter und Orangen im Entsafter und servieren Sie sofort.

Damit Sie den Trester der verarbeiteten Früchte und Gemüsearten und die darin befindlichen Ballaststoffe nicht wegwerfen müssen, wurden die folgenden Rezepte zur Verwendung des Tresters entwickelt.

Karotten-Kürbis-Feta-Pastete

Für 6 Personen

Zutaten

8 Tafeln Blätterteig
60 g zerlassene Butter
1 Stange Lauch, in feine Scheiben geschnitten
1 Tasse Kürbis-Trester
1 Tasse Karotten-Trester
250 g Feta-Käse, zerkrümelt
3 Eier
1 Eiweiß
1/2 Tasse Milch
2 Esslöffel geriebene Orangenschale
3 Esslöffel frische Petersilie, gehackt

Zubereitung

1. Rollen Sie den Blätterteig dünn aus und streichen Sie Butter zwischen die Schichten.

2. Heben Sie den Teig in eine 25 cm durchmessende Kuchen- oder Auflaufform und drücken Sie ihn am Boden und den Seiten an. Stutzen Sie die Teigränder, so dass sie etwa 1,5 cm über die Seiten der Form überstehen.

3. Vermischen Sie Lauch, Kürbis- und Karotten-Trester, Feta, Eier, Eiweiß, Milch, geriebene Orangenschale und Petersilie miteinander und geben Sie diese Füllung auf den Teig.

4. Backen Sie die Pastete 25 bis 30 Minuten lang bei 180 °C bis der Teig aufgegangen ist und die Pastete eine goldene Farbe hat.

Gemüse-Schinken-Suppe

Für 4 Personen

Zutaten

3 Teelöffel Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Schinkenknochen
350 g Rote-Bete-Trester, abgießen und den Saft auffangen
50 g Kartoffel-Trester, abgießen und den Saft auffangen
50 g Karotten-Trester, abgießen, den Saft auffangen
100 g Tomatenpüree aus dem Entsafter, abgießen und den Saft auffangen
50 g Kohl-Trester, abgießen und den Saft auffangen
Gemüsesäfte der Zutaten, aufgefüllt auf 2 Liter
4 Speckscheiben, gehackt
1 Esslöffel Zitronensaft
1/2 Tasse Sour Creme, Saure Sahne oder Creme Fraiche

Zubereitung

1. Zerlassen Sie die Butter in einem großen Kochtopf und dünsten Sie die Zwiebeln bei mittlerer Hitze etwa 2 bis 3 Minuten goldgelb an.

2. Geben Sie den Schinkenknochen dazu und rühren Sie den Trester aus Roten Beten, Kartoffeln, Karotten, Tomaten und Kohl zusammen mit den Säften und dem Wasser ein. Geben Sie den Schinken und den Zitronensaft dazu.

3. Lassen Sie die Suppe aufkochen und dann auf kleiner Flamme 30 bis 40 Minuten lang leicht sieden.

4. Nehmen Sie den Schinkenknochen heraus. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke; der Knochen wird nicht mehr gebraucht. Geben Sie das Fleisch in die Suppe zurück.

5. Servieren Sie die Suppe mit einem Sahnehäubchen.

Karotten-Apfel-Sellerie-Strudel

Für 8 Personen

Zutaten

30 g Butter zum Andünsten der Zwiebeln
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
4 1/2 Tassen Trester von Karotten, Äpfeln und Sellerie, abgießen und den Saft auffangen (siehe Rezepte für frischen Saft auf Seite 18; Frische Säfte)
250 g Hütten-Käse (Cottage-Käse)
2 Esslöffel Pfefferminze, gehackt
1 geschlagenes Ei
12 Tafeln Blätterteig
60 g zerlassene Butter für den Blätterteig
1 Tasse geriebener frischer Parmesankäse

Zubereitung

1. Zerlassen Sie die Butter für die Zwiebel in einem Kochtopf und geben Sie die Zwiebel dazu. Dünsten Sie die Zwiebel für 2 bis 3 Minuten, bis sie weich und würzig ist.

2. Mischen Sie Käse, Pfefferminze, Eier und Zwiebel zusammen mit dem Trester (aus Karotten, Äpfeln und Sellerie) in einer Schüssel. Kneten Sie die Masse gut durch.

3. Schneiden Sie die Blätterteig-Tafeln in jeweils zwei gleich große Hälften und legen Sie 3 dieser Hälften auf der Arbeitsfläche aus. Decken Sie den restlichen Teig mit Butterbrotpapier ab und legen Sie ein feuchtes Tuch darüber, damit der Teig nicht austrocknet.

4. Streichen Sie eines der Teigblätter mit etwas zusätzlicher Butter ein, streuen Sie Parmesankäse darauf und decken Sie ein anderes Teigblatt darüber. Streichen Sie wieder Butter darüber, streuen Sie Parmesankäse darauf und legen Sie das letzte Teigblatt darauf.

5. Geben Sie mehrere Esslöffel der vorbereiteten Füllung auf ein Ende der drei Teigschichten und rollen Sie den Teig um die Füllung zusammen wie eine Roulade.

6. Stellen Sie mit den verbliebenen Blätterteig-Tafeln weitere Teigrollen her. Arbeiten Sie dabei nach obiger Anleitung.

7. Legen Sie die Teigrollen auf ein gefettetes Backblech und backen Sie die Teigrollen bei 200 °C für 20 bis 25 Minuten, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen.

Beeren-Mousse aus weißer Schokolade

Für 6 Personen

Zutaten

200 g weiße Schokolade
200 g Erdbeer-Fruchtfleisch
200 g Himbeer-Fruchtfleisch
3 Teelöffel Gelatinepulver,
in 3 Esslöffeln heißem Wasser auflösen
3 Eigelb
300 g geschlagene Sahne
1/4 Tasse Puderzucker
2 Esslöffel Grand Marnier

Zubereitung

1. Mischen Sie das Erdbeer- und Himbeer-Fruchtfleisch.

2. Schlagen Sie die Sahne, bis sie mit dem Messer teilbar ist.

3. Schmelzen Sie die Schokolade im heißen Wasserbad und lassen Sie die Masse dann abkühlen. Achten Sie darauf, dass die Schokolade dabei nicht stockt. Rühren Sie Gelatine und Eigelb unter die Schokolade und schlagen Sie die Masse, bis sie hell und glasig wird.

4. Heben Sie die geschlagene Sahne zusammen mit dem Fruchtfleisch und Grand Marnier unter die Schokoladenmasse. Geben Sie die Masse in eine ausreichend große Schüssel (für mindestens 5 Tassen) und kühlen Sie die Masse mehrere Stunden (über Nacht) im Kühlschrank.

Heiße Polenta-Kuchen

mit Moorwurzel und Kräutern

Für 6 Personen

Zutaten

2 Tassen Moorwurzel-Trester,
Saft abgießen und auffangen
1/4 Tasse Milch
2 Eier, Eiweiß und Eigelb getrennt
1/4 Tasse Polenta (Maismehl)
1/4 Tasse Mehl/Backpulver-Mischung
1 Teelöffel frischer Thymian, gehackt
1 Teelöffel frischer Rosmarin, gehackt
1 Teelöffel Cajun-Gewürz
1 kleine rote Paprika, fein gehackt
1 Esslöffel Öl

Zubereitung

1. Mischen Sie Moorwurzel-Trester, Milch, Eigelb, Mehl/Backpulver-Mischung, Polenta, Thymian, Rosmarin, Cajun-Gewürz und rote Paprika in einer großen Rührschüssel.

2. Schlagen Sie das Eiweiß bis es schnittfest ist und heben Sie das Eiweiß dann unter den Teig.

3. Erhitzen Sie das Öl in einer großen Bratpfanne und setzen Sie die Teigmasse löffelweise hinein. Braten Sie die Kuchen etwa 1 Minute auf beiden Seiten bis sie goldbraun sind.

4. Servieren Sie sofort.

Karotten-Kuchen

Zutaten

1 1/2 Tassen Vollwertmehl
2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Muskatnuss
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Kardamom
1/2 Tasse gehackte Erdnüsse
1/2 Tasse Sultaninen
1/2 Tasse zerstoßener brauner Zucker
1 1/2 Tasse Karotten-Trester
1/2 Tasse Öl
2 Eier, schaumig geschlagen
1/4 Tasse Sour Cream, Saure Sahne oder Creme Fraiche

Zubereitung

1. Fetten Sie eine Backform (Kastenform, etwa 25 cm x 15 cm).

2. Sieben Sie Mehl und Backpulver in eine große Rührschüssel. Geben Sie Muskatnuss, Zimt, Kardamom, Erdnüsse, Sultaninen, braunen Zucker und Karotten-Trester dazu und rühren Sie alles gut durch. Geben Sie Eier, Öl und Sahne dazu und schlagen Sie die Masse mit dem elektrischen Handrührgerät (Mixer) bei mittlerer Geschwindigkeit, bis alle Zutaten gut vermischt sind.

3. Gießen Sie den Teig in die Backform.

4. Backen Sie den Teig bei 180 °C für 1 Stunde bis der Kuchen gut durchgebacken ist. Prüfen Sie den Kuchen mit einem Bratspieß.

5. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen und lassen Sie ihn etwa 5 Minuten lang in der Backform abkühlen. Stürzen Sie den Kuchen dann auf ein Kuchenrost.

Hackbraten für die ganze Familie

Für 6 bis 8 Personen

Zutaten

500 g mageres Rinderhack
500 g Schweinehack
2 Zwiebeln, fein gehackt
1/2 Tasse Karotten-Trester, die Flüssigkeit abgießen
1/2 Tasse Kartoffel-Trester, die Flüssigkeit abgießen
2 Teelöffel Curry
1 Teelöffel gemahlener Kümmel
1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
1 Ei, schaumig geschlagen
1/2 Tasse Kondensmilch
1/2 Tasse Rinderbrühe
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Esslöffel Mandeln

Tomatenglasur
1/2 Tasse Rinderbrühe
4 Esslöffel Tomatensoße
1 Teelöffel Instant-Kaffeepulver
3 Esslöffel Worcestershire-Sauce
1 1/2 Esslöffel Essig
1 1/2 Esslöffel Zitronensaft
3 Esslöffel braunen Zucker
1/4 Tasse Butter

Zubereitung

1. Mischen Sie Hack, Zwiebeln, Karotten- und Kartoffel-Trester, Curry, Kümmel, Petersilie, Ei, Kondensmilch, Rinderbrühe und schwarzen Pfeffer (nach Geschmack) in einer großen Schüssel.

2. Füllen Sie die Masse in eine leicht gefettete Kastenform (Größe etwa 11 cm x 12 cm). Gießen Sie Glasur über die Fleischmasse und spicken Sie die Masse mit den Mandeln.

3. Backen Sie den Hackbraten 40 Minuten lang und streichen Sie dabei öfter Glasur darüber.

Tomatenglasur

Für die Glasur geben Sie Rinderbrühe, Tomatensoße, Kaffeepulver, Worcestershire-Sauce, Essig, Zitronensaft, Zucker und Butter in einen Kochtopf und bringen Sie die Glasur bei mittlerer Hitze zum Kochen. Schalten Sie dann den Herd zurück und lassen Sie die Flüssigkeit etwa 8 bis 10 Minuten unter regelmäßigem Rühren leicht sieden und etwas eindicken.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind.
Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, kostenlos ersetzt oder behoben.

Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann.

Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Notizen

GASTROBACK GmbH
Gewerbestraße 20 • D-21279 Hollenstedt/Germany
Telefon: 04165/22 25-0 • Telefax: 04165/22 25-29
www.gastroback.de • info@gastroback.de